

NOTICE DE MONTAGE ET CONSEILS D'UTILISATION



RIO 1 Feu 50 cm (Inox ou Acier)
G101

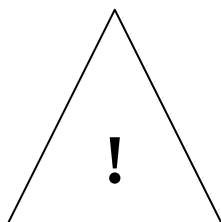


RIO 2 Feux 70 cm (Inox ou Acier)
G102



SANTOS 2 Feux 65 cm (Inox ou Acier)
G102A

**À N'UTILISER QU'À L'EXTÉRIEUR DES LOCAUX
LIRE LA NOTICE AVANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL
DES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES.
ÉLOIGNER LES JEUNES ENFANTS DE L'APPAREIL.**



ATTENTION !

La plaque de la plancha est recouverte d'une peinture alimentaire, qui disparaît après quelques utilisations.
Cette peinture peut être grattée avec une spatule et partira par petits éclats.
Cette couche de protection ne présente aucun danger.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Fournisseur Marque commerciale FAVEX		 845BU-0016	
Nom du produit:	Plancha gaz RIO 1 brûleur	Plancha gaz RIO et SANTOD 2 brûleurs	
N° du produit:	G101	G102 / G102A	
Puissance de chauffe	3.4 KW (245g/h)	6.8 KW (490g/h)	
Pays de destination		Catégorie	Pression
CZ, DK, EE, FI, IS, NL, NO, SE, LT, LV, SI, SK, CY, MT, BG, HU, TR, RO :		I3B/P	30mbar
BE, ES, FR, GB, GR, IE, LU, IT, PT, CH :		I3+	28-30mbar butane 37mbar propane
À N'UTILISER QU'A L'EXTERIEUR DES LOCAUX			
Attention: Des parties accessibles peuvent être très chaudes. Éloigner les jeunes enfants, les animaux domestiques et les personnes âgées. Le poids de ce produit est élevé			
Lire les instructions et recommandations avant utilisation. L'utilisation de la plancha doit être effectuée selon la législation du pays concerné.			
Fabriqué par: Elegant Union Group limited P.O.Box 105-298, Taipei, Taiwan			Made in China

Vous avez acheté un appareil à gaz de qualité. Cet appareil a été fabriqué selon les standards européens du gaz (EN498) et porte un numéro de certification.



Bien que nous ayons conçu cette plancha avec le souci d'éliminer tout bord coupant, soyez prudent dans la manipulation des pièces pour vous éviter toute blessure accidentelle.

Retirez avec soin tous les emballages en polythène et placez-les hors de portée des enfants. Lisez attentivement nos recommandations de sécurité avant de commencer à utiliser votre plancha.



Lisez attentivement toutes les instructions et conservez l'emballage externe pour avoir une image du produit fini et pouvoir vous y référer en cas de difficulté de montage.

Veuillez conserver cette notice de montage avec les instructions de sécurité pour toute référence ultérieure.

INFORMATIONS IMPORTANTES

Lire les instructions soigneusement avant l'assemblage de la plancha.

- Pour usage extérieur seulement, ne jamais utiliser à l'intérieur.
- Utiliser uniquement une bouteille de propane.
- Ne pas utiliser dans une surface ou une structure inflammable.
- La bouteille de gaz ne doit pas être stockée ou utilisée dans une position horizontale. Une fuite pourrait se créer et entrer en contact avec une flamme.
- Ne pas déplacer la plancha quand elle est allumée.
- Cette plancha ne doit pas être laissée sans surveillance quand elle est allumée.
- Certaines parties de cette plancha peuvent être très chaudes. Faites attention, et éloigner les enfants, les animaux etc.
- Toujours fermer la bouteille de gaz quand la plancha est hors d'usage.
- Ne jamais couvrir la plancha tant qu'elle n'est pas totalement froide.
- Vérifier les fuites de gaz tous les ans ou à chaque fois que la bouteille de gaz est déconnectée ou remplacée avec de l'eau savonneuse. **NE JAMAIS UTILISER UNE FLAMME VIVE** (briquet / Allumette...) pour faire ce test
- Ne pas stocker de produits inflammables à côté du barbecue.
- Ne pas utiliser d'aérosols à côté de l'appareil
- Si vous avez des questions adressez-vous au SAV.
- À utiliser avec un détendeur NF adapté au gaz choisi (Butane 28mb ou Propane 37 mb) et un flexible caoutchouc de raccordement conforme à la norme nationale ne dépassant pas 1m 50.
- Vérifier la validité du flexible caoutchouc inscrite sur celui-ci.
- Le flexible de raccordement gaz ne doit pas être soumis à des efforts de torsions.

GAZ ET DETENDEUR:

La plancha peut être utilisé avec du gaz propane (37mb) ou du gaz butane (28mb). Vous devez utiliser un détendeur à la norme NF adapté au gaz choisi (Propane 37 mb ou Butane 28 mb), et un flexible caoutchouc de raccordement conforme à la norme nationale ne dépassant pas 1,50 m (non fournis avec l'appareil).

Utilisez une bouteille de gaz (Butane 28 mb ou Propane 37mb) conforme à toutes les normes et exigences nationales. Sa taille maximale ne doit pas dépasser 53 cm.

Toujours utiliser un flexible respectant la date limite d'utilisation (information inscrite sur le flexible)

Ne jamais connecter une bouteille de gaz sans détendeur à votre appareil.

Pour les appareils sans support pour la bouteille de gaz, celle-ci doit être placée à côté de la plancha sur un sol bien plat.

Toujours fermer le robinet de la bouteille de gaz après usage.

Ne jamais exposer une bouteille de gaz à une chaleur excessive ou aux rayons intenses du soleil.

Veillez à ce que la bouteille de gaz utilisée soit en mesure de diffuser suffisamment de gaz, en rapport avec les exigences du modèle dont vous disposez.

Remarques : Utiliser un mauvais détendeur ou un mauvais flexible (Ne respectant pas les normes nationales) peut être très dangereux. Merci de contacter votre fournisseur de gaz ou le SAV en cas de doute.

INSTALLATION

POSITION DE L'APPAREIL:

Cette plancha est réservée à un usage extérieur bien aéré. Soyez sûr de ne pas l'utiliser à côté d'une surface combustible.

Les côtés de la plancha doivent être à plus d'un mètre d'une surface combustible.

Garder la plancha à l'écart de tous produits inflammables.

Toujours positionner votre appareil sur une surface bien plane.

PRECAUTIONS:

Ne pas obstruer les ventilations de la plancha.

Positionner la bouteille de gaz au même niveau que l'appareil sur le sol derrière celui-ci.

Si vous avez besoin de changer la bouteille de gaz vérifiez que votre appareil soit bien éteint et qu'il n'y a aucune source inflammable à proximité (cigarettes, flamme nue).

Ensuite vérifier les fuites à l'aide d'eau savonneuse.

Aucune partie du tuyau ne doit toucher une des parties de la plancha.

Toujours inspecter le tuyau qui est relié à la bouteille de gaz avant d'utiliser votre appareil.

FIXER LE DETENDEUR A LA BOUTEILLE DE GAZ:

Avant de fixer votre détendeur à la bouteille de gaz vérifiez que tous les boutons de contrôle sont sur la position off ainsi que le robinet de la bouteille de gaz.

Connecter le détendeur NF à la bouteille de gaz, ainsi qu'au flexible en utilisant les indications fournies avec votre détendeur NF.

MISE EN GARDE LORS DU RACCORDEMENT DE VOTRE APPAREIL ;

Lorsque le tuyau et le détendeur ne sont pas fournis par le fabricant, n'utilisez qu'un ensemble tuyau/détendeur reconnu aux normes locales/nationales et adapté au type de gaz et aux pressions apparaissant sur la plaque signalétique de l'appareil.

En cas de doute contacter votre revendeur ou votre fournisseur de bouteille de gaz.

Ne jamais connecter un barbecue à la bouteille de gaz sans un détendeur adapté au gaz utilisé.

Inspecter visuellement le tuyau sur toute sa longueur afin de détecter des dommages (coupures, fentes, brûlures) ou usures éventuelles. Vérifier la date limite d'utilisation située sur le tuyau, si celle-ci est dépassée changer immédiatement votre tuyau de même que si votre tuyau est détérioré (coupures, fentes, brûlures).

Uniquement un assemblage (tuyau normalisé / détendeur NF) conforme à votre appareil devra être utilisé

Veillez à ne pas tordre, ni pincer le tuyau de gaz lorsque vous le connectez à votre appareil.

Assurez- vous que le tuyau est bien fixé au raccord de votre plancha (faites un test de fuite pour vous en assurer comme indiqué dans ce manuel).

Assurez-vous que le tuyau ne soit pas en contact avec une quelconque partie du foyer ou d'autres parties qui pourraient devenir chaudes.

VERIFICATION DE FUITE DE GAZ (à faire dans un espace bien aéré) :



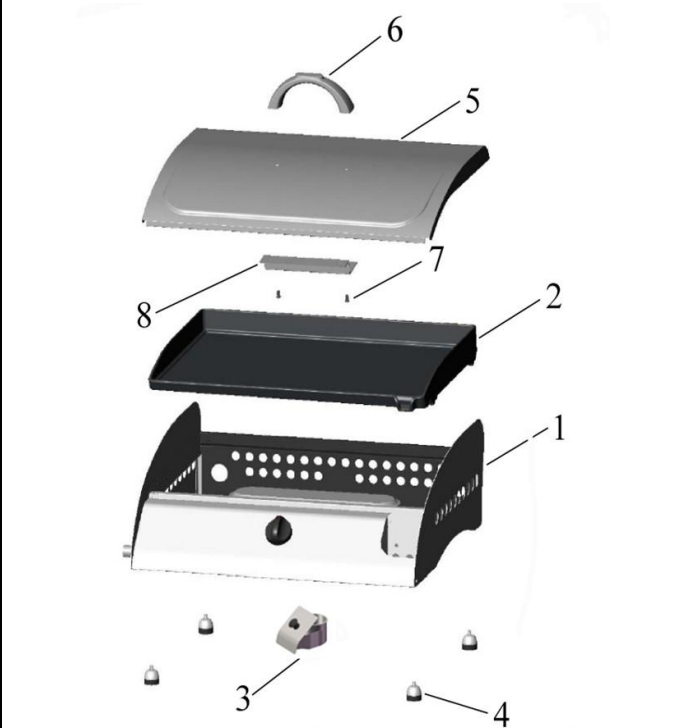
NE JAMAIS VERIFIER LES FUITES AVEC UNE FLAMME NUE.

1. Vérifier que tous les boutons de contrôle sont sur la position off.
2. Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.
3. Vérifier les fuites avec de l'eau savonneuse sur le tuyau ainsi que sur le robinet et sur le détendeur.
4. Si des bulles apparaissent fermer le gaz et resserrer les joints.
5. Recommencer le test.
6. Si des bulles réapparaissent, ne pas utiliser pas votre appareil.
7. Contacter votre fournisseur local.
8. Faire un test pour les fuites tous les ans ou à chaque fois que la bouteille de gaz est changée.

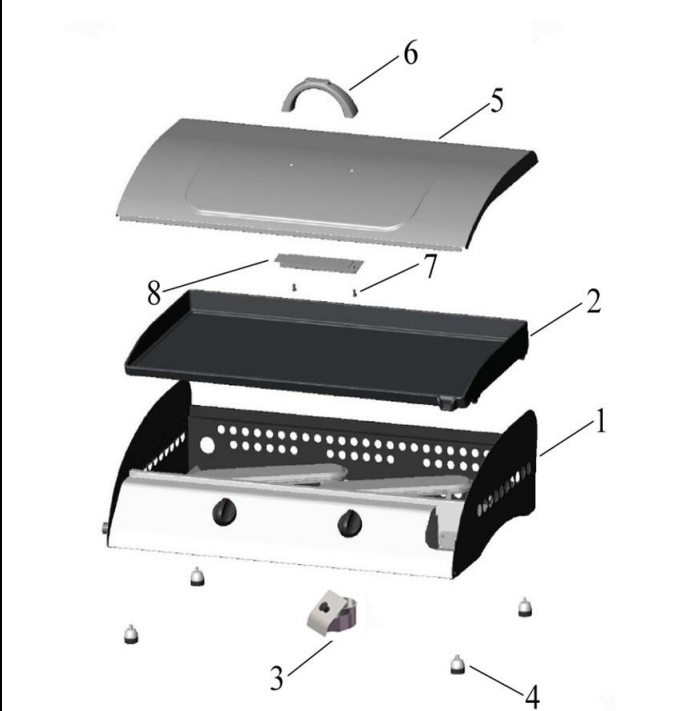
AVANT DE MONTER VOTRE PLANCHA

Avant de monter votre plancha, sortez toutes les pièces de la boîte et vérifiez qu'aucune pièce ne manque selon la liste suivante.

PLANCHA RIO 1 FEU (G101)

				Pièce N°	Nom de la pièce	Qté
				1	Corps	1
				2	Plaque de cuisson	1
				3	Récupérateur de graisse	1
				4	Pieds	4
				5	Couvercle	1
				6	Poignée	1
				7	M5×10 vis	2
				8	Support poignée	1

PLANCHA RIO et SANTOS 2 FEUX (G102/G102A)

				Pièce N°	Nom de la pièce	Qté
				1	Corps	1
				2	Plaque de cuisson	1
				3	Récupérateur de graisse	1
				4	Pieds	4
				5	Couvercle	1
				6	Poignée	1
				7	M5×10 vis	2
				8	Support poignée	1

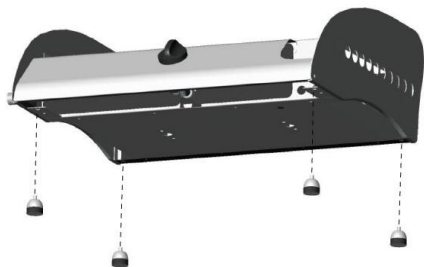
Assemblez tous les écrous et les boulons, sans serrer. Puis, serrez tous les raccords à la fin d'assemblage. Ceci soulagera votre travail et augmente la stabilité de votre appareil.

NOTICE DE MONTAGE

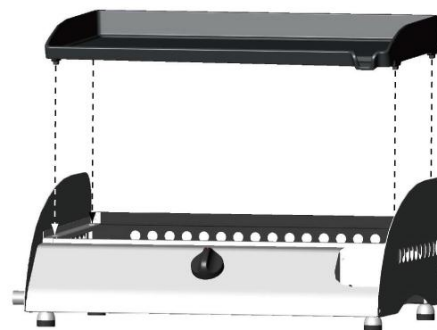
Avant de commencer, préparez les outils nécessaires pour le montage de votre plancha : tournevis, pinces et clé réglable.

G101

Étape 1



Étape 2



Étape 3

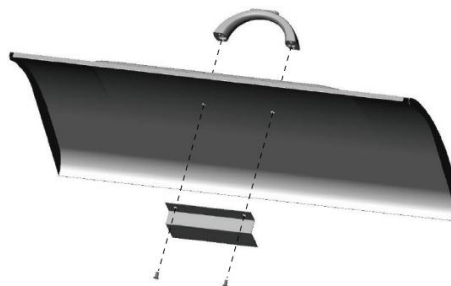


Étape 4



Si le couvercle est fourni passez à l'étape suivante

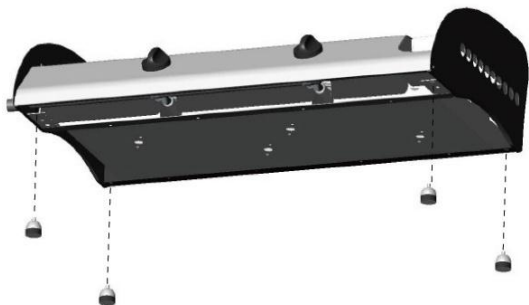
Étape 5



Étape 6



Étape 1



Étape 2



Étape 3

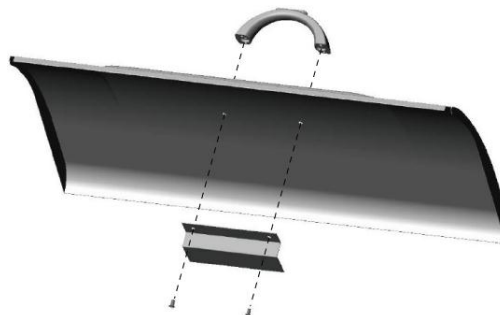


Étape 4



Si le couvercle est fourni passez à l'étape suivante

Étape 5



Étape 5



Complete



UTILISATION :



ATTENTION:

- Avant de commencer, soyez sûr d'avoir bien compris toutes les instructions du manuel.

Instructions pour l'allumage :

Avant de suivre ces instructions d'allumage, n'oubliez pas que cet appareil doit être éloigné de tous matériaux inflammables !!

Avant de continuer, vérifiez que vous avez bien compris toutes les RECOMMANDATIONS DE SECURITE rapportées jusqu'à présent.

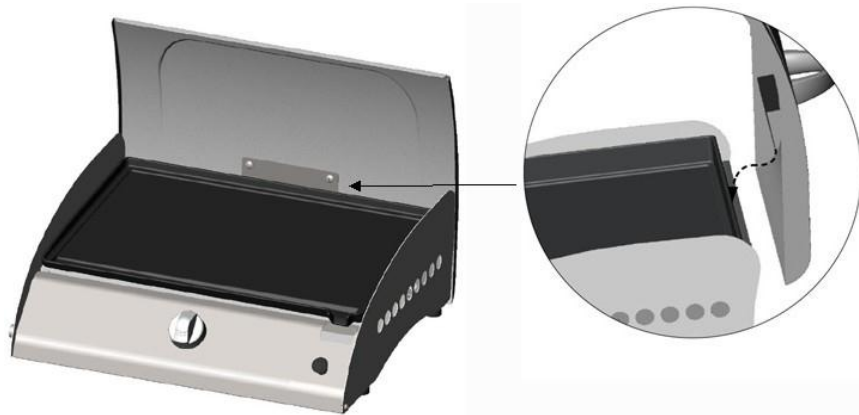
N'utilisez jamais plus de 70% de l'espace de la plancha comme plaque de cuisson.

Une occupation totale causerait une accumulation excessive de chaleur qui endommagerait alors la plancha.

Préparation avant la cuisson

Pour empêcher les aliments de coller sur la plaque de cuisson, prenez un pinceau à manche long et badigeonnez la plaque d'une mince couche d'huile de cuisine ou d'huile végétale avant chaque cuisson.

*Support du
couvercle:*



Remarque :

Lorsque vous allumez votre plancha pour la première fois, les couleurs de peinture peuvent changer légèrement sous l'effet de la chaleur. Cela est tout à fait normal et vous ne devez pas vous en inquiéter.

De la peinture alimentaire recouvre la plaque de cuisson. Celle-ci se désagrègera lors des premières cuissons. Cette couche de protection ne présente aucun danger.

Pensez à chauffer la plaque avant et après la cuisson pour que celle-ci ne rouille pas, ou ne se détériore pas lors d'un stockage prolongé.

Allumage de la plancha

1. Tourner le bouton de contrôle sur la position « OFF »
2. Connecter le détendeur a la bouteille de gaz. Ouvrir le gaz.
3. Pousser et tourner le bouton de contrôle sur la position maximum. Cela va générer une étincelle qui allumera le bruleur.
Si le brûleur ne s'allume pas répéter cette étape.
4. Si le brûleur ne reste pas allumé, tourner le bouton de contrôle sur la position « OFF », attendre 5 minutes et répéter l'étape 3.
5. afin d'ajuster la flamme, tourner le bouton de contrôle de la position minimum à maximum.
6. Le préchauffage terminé, amenez le bouton de commande en position « flamme basse » vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats de cuisson.
7. Pour éteindre l'appareil fermer le robinet de la bouteille de gaz puis tourner le bouton de contrôle sur la position « OFF ».

Allumage manuel de la plancha:

1. Vérifiez que le bouton de commande est en position fermée.
Ouvrez le robinet de gaz, le détendeur et le couvercle de la plancha si vous avez cette option.
2. Frottez une allumette et amenez-la tout près des orifices de sortie du gaz du brûleur.
3. Gardez l'allumette près du brûleur, tournez le bouton droit dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en position « flamme haute » et restez en position pendant 2 ou 3 secondes.
ATTENTION: Le bouton robinet d'alimentation en gaz de votre détendeur et/ou de votre bouteille doit être complètement ouvert pour allumer le brûleur.
4. Une fois le brûleur allumé, laissez le bouton de commande en position « flamme haute » pendant 5 à 10 minutes pour préchauffer la plancha. Cette préchauffe est nécessaire chaque fois que vous allumez votre plancha pour y cuire des aliments.
5. Le préchauffage terminé, amenez bouton de commande en position « flamme basse » ; vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats de cuisson.

Remarque : L'allumage manuel doit être effectué par deux personnes.

Si vous n'arrivez pas à allumer la plancha de cette manière, contrôlez les points suivants:

- a. La bouteille de gaz est peut-être vide?
- b. Le diffuseur n'est peut-être pas engagé correctement dans l'injecteur?
- c. Certains tuyaux ou le détendeur ne sont peut-être pas raccordés correctement?

Après la cuisson

Après chaque séance de cuisson, tournez le bouton de commande de la plancha en position « haute » et laissez ainsi brûler pendant 5 minutes. Les restes des aliments cuits sont brûlés et le nettoyage de votre plancha en sera facilité. Le capot doit rester ouvert pendant le processus.

Extinction de votre plancha

Dès que vous n'avez plus rien à cuire sur votre plancha, tournez tous les boutons de commande de la plancha dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'amener en position fermée.

Fermez le robinet de gaz sur la bouteille.

Attendez que la plancha se soit suffisamment refroidie avant de la nettoyer ou de la déplacer.

Nettoyage et maintenance

Nettoyez régulièrement votre plancha entre deux séances de cuisson et après une longue période de stockage sans l'avoir utilisée. Attendez que la plancha et ses composants soient suffisamment refroidis avant les nettoyer.

- Ne mouillez jamais la plancha avec de l'eau (et ne jetez pas de glaçons) lorsque ses surfaces sont encore chaudes.
- Ne manipulez jamais de pièces chaudes sans une protection sur les mains.

Pour allonger la durée de vie de votre plancha et la maintenir en bon état, nous vous recommandons fortement de la couvrir si vous l'entreposer en extérieur, même pour une courte période, et plus particulièrement pendant les mois d'hiver.

Mettez également une huile de cuisine sur la plaque pour éviter qu'elle rouille ou que la plaque se détériore lors du stockage.

Plaque de cuisson

ATTENTION: toute partie protégée par le fabricant ne doit pas être manipulée. Nettoyez-la avec de l'eau savonneuse chaude. Pour enlever tous les résidus de nourriture, utilisez un produit nettoyant en crème que vous appliquez sur une éponge non abrasive. Rincez abondamment et essuyez complètement.

Corps de la plancha

Enlevez régulièrement les excès d'huile ou de graisse du corps de la plancha à l'aide d'une raclette douce en plastique ou en bois. Il n'est pas nécessaire d'enlever toute l'huile ou toute la graisse du corps de la plancha.

Éléments de fixation

Nous vous recommandons de procéder au moins une fois par an au contrôle et, le cas échéant, au resserrage des éléments de fixation métalliques.

Rangement

Rangez votre plancha dans un endroit sec et frais.

Couvrez les brûleurs avec du papier d'aluminium afin d'empêcher les insectes ou autres débris de s'accumuler dans les trous des brûleurs et de les obstruer. Si vous rangez votre plancha en intérieur, débranchez la bouteille de gaz et laissez-la à l'extérieur.

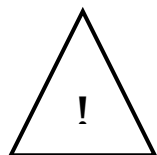
Entreposez toujours la bouteille de gaz à l'extérieur, dans un endroit sec et bien aéré, éloigné de toute source de chaleur ou d'incendie. Ne laissez pas les enfants s'amuser avec la bouteille.

Dépannage

PROBLEMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Les brûleurs ne s'allument pas lorsque j'utilise le système d'allumage.	-La bouteille de gaz est vide -Le détendeur est défectueux -Les trous des brûleurs sont bouchés -Les gicleurs ou tuyaux de gaz sont bouchés	-Remplacez la bouteille vide -Faites contrôler, réarmer ou remplacer le détendeur (voir notice du détendeur) -Nettoyez les brûleurs -Nettoyez les gicleurs et tuyaux de gaz
Les brûleurs ne s'allument pas avec une allumette	-La bouteille de gaz est vide -Le détendeur est défectueux -Les trous des brûleurs sont bouchés -Les gicleurs ou tuyaux de gaz sont bouchés	-Remplacez la bouteille vide -Faites contrôler, réarmer ou remplacer le détendeur (voir notice du détendeur) -Nettoyez les brûleurs -Nettoyez les gicleurs et tuyaux de gaz
Flamme faible ou retour de flamme (feu à l'intérieur du tube du brûleur – on entend un bruit de sifflement ou de bruissement)	-La bouteille de gaz est trop petite -Les trous des brûleurs sont bouchés -Les gicleurs ou tuyaux de gaz sont bouchés -Temps venteux	-Utilisez une bouteille plus grande -Nettoyez les brûleurs -Nettoyez les gicleurs et tuyaux de gaz -Placer la plancha dans un endroit plus protégé.
Le bouton du robinet de gaz est difficile à tourner	-Le robinet de gaz est bloqué	-Remplacez le robinet de gaz

Toutes les modifications ou réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié.

Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.



ATTENTION !

La plaque de la plancha est recouverte d'une peinture alimentaire, qui disparaît après quelques utilisations.

Cette peinture peut être grattée avec une spatule et partira par petits éclats.

Cette couche de protection ne présente aucun danger.

Mises en garde et rappels

- Le simple fait d'ignorer les instructions fournies dans ce manuel peut provoquer de graves blessures/brûlures ou une explosion.
- Toujours s'assurer du bon montage de votre barbecue.
- Toute modification du barbecue est dangereuse et interdite.
- Ne jamais vérifier les fuites de gaz avec une flamme vive.
- Ne pas utiliser le barbecue si la moindre fuite est décelée.
- Ne jamais connecter votre appareil à une bouteille de gaz sans détendeur.
- N'utiliser que des flexibles et détendeurs correspondant aux normes en vigueur dans votre pays.
- Vérifier l'usure de votre flexible et ne jamais dépasser la date limite d'utilisation qui est inscrite dessus.
- Pendant la cuisson utiliser des gants ou des ustensiles à longs manches.
- Toujours faire appel à un spécialiste en cas de mauvais fonctionnement.
- Utiliser votre appareil dans des conditions de sécurité maximales, loin d'un combustible inflammable.
- Toujours fermer la bouteille de gaz après utilisation.
- Ne jamais laisser le barbecue sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne jamais utiliser votre appareil en intérieur.
- Utilisation uniquement en extérieur.
- Ne pas déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.
- Tenir les jeunes enfants éloignés du barbecue pendant son utilisation.

En cas de moindre doute sur le montage ou la mise en service de cet appareil, appeler votre revendeur.



Distribué par FAVEX

Numéro de téléphone du SAV : 09.69.36.56.60 (Appel non surtaxé)

www.favex.fr